Español **2**
Por favor, tenga en cuenta la página desplegable.

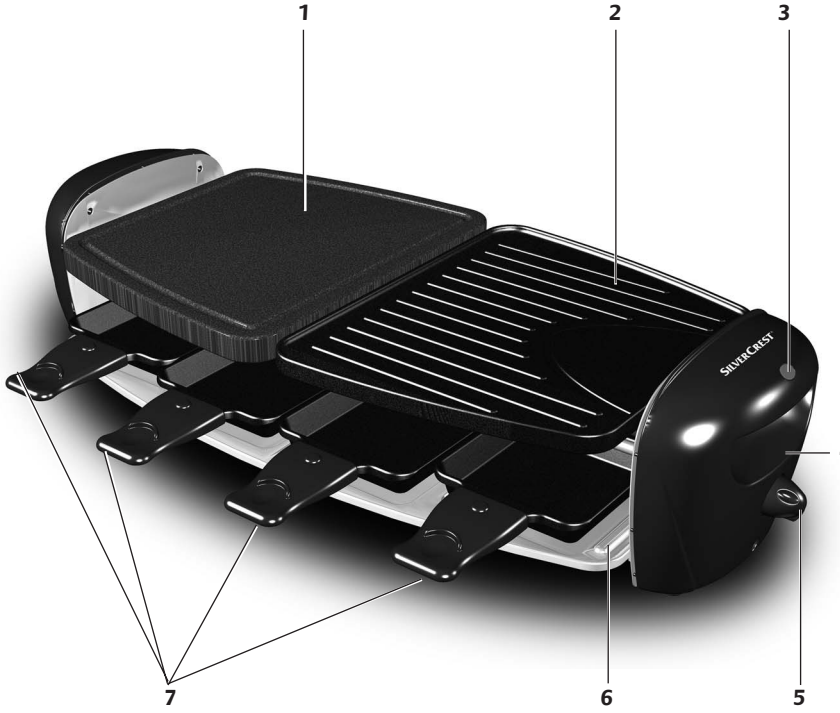
Italiano **11**
Osservare la pagina pieghevole

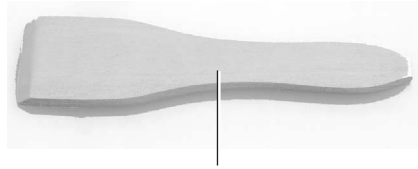
Português **20**
Preste atenção à página desdobrável

English **30**
Be sure to note the fold-out page

Deutsch **39**
Bitte beachten Sie die Ausklappseite

SRGS 1300 A1_10_V1.3_ES_IT_GB_DE_PT


1
2
3
4
5
6
7
SilverCrest


8

Índice

1. Descripción del aparato 2
2. Denominación de las piezas (vea la página desplegable) 2
3. Indicaciones de seguridad 3
4. Antes del primer uso 6
5. Manejo 6
6. Limpieza 9
7. Eliminación 10
8. Datos técnicos 10
9. Garantía 10

1. Descripción del aparato

1.1 Uso previsto

Esta raclette-grill con losa SilverCrest SRGS 1300 A1 está diseñada para asar y cocer alimentos.
Use la raclette-grill siempre en el interior, nunca a la intemperie.
El aparato no debe usarse para descongelar ni para calentar o secar objetos.

Este aparato está diseñado para uso doméstico, no para uso industrial.

1.2 Volumen de suministro

- 1 raclette-grill
- 1 losa
- 1 placa de la plancha
- 8 sartencitas de raclette
- 8 espátulas de madera
- 1 instrucciones de uso

2. Denominación de las piezas (vea la página desplegable)

1 Losa
2 Placa de la plancha
3 Indicador de funcionamiento
4 Asas
– para evitar quemaduras, el aparato debe cogerse siempre por aquí
5 Conectador y regulador de temperatura
6 Parte inferior
7 Sartencitas de raclette
8 Espátulas de madera

3. Indicaciones de seguridad

3.1 Explicación de términos

En este Manual encontrará los siguientes términos señalizadores:

¡Advertencia!
Alto riesgo: El no observar la advertencia puede causar daños al cuerpo y a la vida.

¡Cuidado!
Riesgo medio: El no observar la advertencia puede causar un daño material.

Nota:
Riesgo pequeño: Circunstancias que debería tener en cuenta en el manejo del aparato.

3.2 Información general

- Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de uso. Éstas son una parte integral del aparato y deben estar siempre a mano.
- Utilice el aparato únicamente para el uso previsto descrito (ver "1.1 Uso previsto" en la página 2).
- Para evitar daños, compruebe que la tensión de red requerida (véase la placa de características del aparato) coincide con la de su red eléctrica.
- El aparato no está diseñado para que lo usen personas (menores incluidos) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o con una experiencia o conocimiento deficientes, a menos que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido de la misma instrucciones sobre cómo usar el aparato. Vigile a los menores para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Tenga en cuenta que todo tipo de derechos de garantía o responsabilidades expiran si se han empleado piezas accesorias no recomendadas en estas instrucciones de uso o si, a la hora de efectuar reparaciones, no se han utilizado exclusivamente piezas de recambio originales. Esto se aplica también en el caso de reparaciones llevadas a cabo por personas no cualificadas. Encontrará la dirección del servicio técnico en "9. Garantía" en la página 10.
- Ante cualquier posible anomalía de funcionamiento dentro del plazo de vigencia de la garantía, la reparación del aparato siempre será a cargo de nuestro Service-Center. En caso contrario se extinguirá todo derecho de garantía. Encontrará la dirección del servicio técnico en "9. Garantía" en la página 10.
- No deje nunca sin vigilancia el aparato mientras esté en funcionamiento: así podrá intervenir oportunamente en caso de funcionamiento defectuoso.
- Compruebe que el cable de red no esté colocado de forma que alguien pueda tropezar con él, ni quedar enganchado en él o pisarlo y lesionarse.
- El aparato debe instalarse siempre sobre una base fija, plana, seca y no inflamable; de esta manera impedirá que vuelque, resbale o que se encienda la base; evitando posibles daños.
- Mantenga una distancia de al menos 50 cm con otros objetos para que ninguno pueda encenderse.
- El aparato no debe colocarse sobre placas de cocina calientes, meterse en

hornos calientes o instalarse cerca de calentadores de gas o de agua fluyente, ya que podría provocar daños.

- Use sólo cubiertos de madera o de plástico resistentes al calor. Los cubiertos metálicos podrían dañar el recubrimiento de la placa de la plancha **2** y las sartencitas de raclette **7**.
- No corte nunca sobre la placa de la plancha **2** o la losa **1**: podría dañarlas.
- Al calentar o cuando esté en funcionamiento el aparato, no deje sobre éste ninguna sartencita de raclette **7** vacía. El sobrecalentamiento podría dañar el recubrimiento antiadherente.
- No puede descartarse que los productos para la conservación de las encimeras contengan componentes que corroan y reblandezcan las patas de goma. Utilice en este caso una base refractaria.
- No coloque objetos sobre el aparato.

3.3 Protección contra descargas eléctricas

¡Advertencia! Las siguientes indicaciones de seguridad deberían protegerle de una descarga eléctrica.

- Si el aparato está dañado, éste no debe utilizarse bajo ningún concepto. En estos casos, llévelo a reparar por personal técnico cualificado. Encontrará la dirección del servicio técnico en "9. Garantía" en la página 10.
- Si la conexión a la red de este aparato se daña, tiene que ser sustituida por el fabricante u otra persona cualificada para evitar peligros.
- En el aparato no debe penetrar nunca ni agua ni otros líquidos. Por lo tanto:
  – nunca lo instale en el exterior
  – no lo sumerja nunca en líquidos
  – no coloque sobre el mismo objetos llenos de líquidos, p. ej., cazos
  – nunca lo instale en ambientes con mucha humedad.

  En caso de penetrar líquido en el aparato, desconecte inmediatamente el enchufe de red y lleve el aparato para que lo repare el personal técnico cualificado. Encontrará la dirección del servicio técnico en "9. Garantía" en la página 10.
- Conecte siempre el aparato a una base de enchufe con contacto de puesta a tierra (Schuko).
- Debe evitarse la utilización de cables prolongadores. Esto sólo está permitido bajo unas condiciones muy determinadas:
  – el cable prolongador debe ser adecuado para la intensidad de corriente del aparato
  – el cable prolongador no debe estar tendido "en el aire": no debe poder tropezar nadie con él, ni quedar al alcance de los niños
  – el cable prolongador no debe estar nunca dañado
  – en la toma de corriente no debe haber ningún otro aparato enchufado además de éste, ya que de lo contrario se puede producir una sobrecarga de la red eléctrica (¡prohibido utilizar enchufes múltiples!).
- El aparato no se puede hacer funcionar con un reloj programador externo o un sistema de telecontrol independiente, como por ejemplo una base de control remoto.
- No toque nunca el cable de red, el aparato o el enchufe con las manos húmedas.

- Para desenchufar el cable de red, tire siempre de la clavija. No lo haga nunca tirando del propio cable.
- No lleve nunca el aparato tirando del cable de red.
- Evite doblar o aplastar el cable de red.
- Cuando use el aparato, desenrolle todo el cable de red para evitar que se sobrecaliente o funda.
- Mantenga el cable de red alejado de las superficies calientes (p. ej., placas de cocina).
- Antes de sacar la clavija de la base de enchufe, ponga siempre el regulador de temperatura **5** a "0" para que el aparato esté apagado y no fluya una intensa corriente.
- Cuando no utilice el aparato, desconecte la clavija de la toma de corriente. Sólo entonces el aparato se encuentra totalmente sin corriente.
- En una tormenta el aparato conectado a la red eléctrica puede resultar dañado por los rayos.

3.4 Protección contra escaldaduras y quemaduras

¡Advertencia! Las superficies calientes y la grasa caliente pueden provocar lesiones. Por esta razón, observe lo siguiente:

- Las superficies metálicas del aparato pueden calentarse. Así pues, coja siempre el aparato sólo por las asas **4**.
- Mientras use el aparato no lo vuelque, ni toque la parte inferior **6**, la placa de la plancha **2** o la losa **1**. Éstas están muy calientes mientras se usa el aparato. Así evitará las quemaduras.
- Si cuece alimentos a altas temperaturas, use guantes de cocina. De lo contrario, las salpicaduras de grasa pueden causarle quemaduras.
- No use nunca el aparato sin la placa de la plancha **2** o sin la losa **1**. De lo contrario quedarán expuestos los calefactores y el contacto podría provocar graves lesiones.
- Deje siempre enfriar el aparato antes de limpiarlo.
- ¡Si ardiera grasa sobre el aparato, **bajo ningún concepto intente apagarla con agua!** Hay riesgo de una deflagración explosiva o de descarga eléctrica. En lugar de ello, cubra el aparato, p. ej., con una manta de extinción.
- No use nunca el aparato cerca de cortinas u otros materiales inflamables. Si ardieran los alimentos de la plancha, las llamas podrían saltar fácilmente a otros objetos.

3.5 Por la seguridad de su hijo

¡Advertencia! Con frecuencia, los niños no pueden evaluar correctamente los peligros, con el consiguiente riesgo de sufrir lesiones. Por esta razón, observe lo siguiente:

- Este producto sólo se debe utilizar bajo la supervisión de adultos.
- Preste atención a que el aparato se encuentre siempre fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese que los niños no pueden hacer caer el aparato tirando del cable.
- Tenga cuidado de que los niños no jueguen con el plástico del envase, ya que podría suponer peligro de muerte para ellos. Los plásticos del envase no son un juguete.

4. Antes del primer uso

En muchas piezas se aplica en el momento de su fabricación una fina capa protectora de aceite. Antes de usarlo por primera vez, haga funcionar el aparato sin viandas, a fin de que los posibles residuos puedan evaporarse.

Nota: En las primeras utilizaciones el calentamiento de la plancha puede producir leves olores. Procure mantener, por tanto, una adecuada ventilación.

1. Saque del embalaje el aparato y todos sus accesorios.
2. Compruebe que el aparato no presenta daños.
3. Retire los posibles adhesivos que haya, pero **no** la placa de características de la parte inferior.
4. Limpie el aparato antes de usarlo por primera vez. Siga, para ello, las instrucciones del capítulo "6. Limpieza" en la página 9.
5. Escoja una ubicación firme, lisa e incombustible. Mantenga una distancia de unos 50 cm respecto a otros objetos.
6. Ponga el regulador de temperatura **5** a "0".

   El aparato queda así desconectado.
7. Conecte la clavija a una base de enchufe adecuada conforme a los datos técnicos.
8. Ponga el regulador de temperatura **5** en el nivel "**MÁX**".

   Se ilumina entonces el indicador de funcionamiento **3** y el aparato se calienta.
9. Deje encendido el aparato durante unos 10 – 15 minutos.
10. Desconecte el aparato girando el regulador de temperatura **5** a "0".
11. Desenchufe la clavija de red y deje que se enfríe el aparato.
12. Limpie de nuevo el aparato. Siga, para ello, las instrucciones del capítulo "6. Limpieza" en la página 9.

5. Manejo

5.1 Preparación del aparato

1. Escoja una ubicación firme, lisa e incombustible. Mantenga una distancia de unos 50 cm respecto a otros objetos.
2. Ponga el regulador de temperatura **5** a "0".

   El aparato queda así desconectado.
3. Unte ligeramente con aceite el interior de la sartencitas de raclette **7**.

   Nota: para ello, use un paño de cocina sobre el que haya echado unas gotitas de aceite comestible.
4. Unte con un poco de aceite la losa **1** y la placa de la plancha **2** por la parte de arriba.

   Nota: no use demasiado aceite, ya que éste podría arder. Distribuya cuidadosamente el aceite con un pincel de repostería o papel de cocina.

5. Coloque sobre el aparato la losa **1** y la placa de la plancha **2**.

   Nota: El canalón para la grasa de la losa **1** ha de apuntar hacia arriba La placa de plancha **2** se puede utilizar por los dos lados.

6. Conecte la clavija a una base de enchufe adecuada conforme a los datos técnicos.
7. Gire el regulador de temperatura **5** en sentido horario hasta **MÁX**.

   El indicador de funcionamiento **3** se enciende y el aparato se calienta.

8. Deje precalentar el aparato durante unos 10 minutos.

   Nota: Si desea utilizar la losa **1** puede prolongar el tiempo de calentamiento.

El aparato ya puede utilizarse.

5.2 Regulación de la temperatura: encendido y apagado

La temperatura ideal depende sobre todo de los alimentos utilizados.

1. Para encender el aparato, gire el regulador de temperatura **5** en sentido horario un tanto hacia **MÁX**.

   El indicador de funcionamiento **3** se enciende y el aparato se calienta. Tan pronto se alcanza la temperatura ajustada, el indicador de funcionamiento **3** se apaga.

2. Si la temperatura es demasiado baja y la cocción dura demasiado, gire el regulador de temperatura **5** un tanto hacia **MÁX**.

   Nota: Siempre que se recalienta para conservar la temperatura, se ilumina el indicador de funcionamiento **3**.

3. Si la temperatura es excesiva, gire el regulador de temperatura **5** un tanto hacia "0".
4. Para apagar el aparato, gire el regulador de temperatura **5** en sentido antihorario hasta "0".
5. Después de cada utilización, desenchufe la clavija de la toma de corriente. Sólo así el aparato se encuentra totalmente sin corriente.

5.3 Preparación de la raclette

1. Coloque los alimentos que desee sobre las sartencitas de raclette **7**.

   ¡Cuidado! No cargue excesivamente las sartencitas de raclette **7**: los alimentos podrían quedar demasiado pegados al grill y arder.

2. Coloque las sartencitas de raclette **7** en las oquedades previstas en el aparato.
3. Retire del aparato las sartencitas de raclette **7** tan pronto como los alimentos estén hechos.
4. Con una espátula de madera **8**, coloque sobre un plato el contenido de la sartencita de raclette **7** y disfrute de la comida.

   Nota: como la sartencita de raclette **7** cuenta con un recubrimiento antiadherente, no es preciso reengrasarla antes de echar otra porción.

5.4 Asar con la placa de la plancha

La placa de la plancha **2** sirve, sobre todo, para asar carne, salchichas, fruta o verduras.

5.5 Asar con la losa

Notas:

- Si ya ha untado ligeramente de aceite la losa **1** (ver "5.1 Preparación del aparato" en la página 6), no utilice grasa o aceite adicional cuando use la losa **1** para asar.
- Como la losa **1** se calienta mucho y conserva mucho calor, los resultados son excelentes sobre todo con la carne.
- La losa **1** está especialmente indicada para bistecs, soasados, salchichas, beicon y aves.
- Con el tiempo el color de la losa **1** puede variar algo. Esto no implica un peor funcionamiento.
- La losa **1** requiere un tiempo para calentarse suficientemente. Dicho tiempo puede reducirse precalentando la losa en el horno.

¡Advertencia! Evite quemarse con la losa **1** precalentada utilizando guantes de cocina o agarradores al manipularla.

1. Coloque las viandas para asar sobre la losa **1**.
2. Déle una vuelta a la carne, según su gusto, más tarde o más temprano, y deje que se haga hasta el final.

Nota: a la carne debe dársele sólo una vuelta. Si a la carne se la vuelve continuamente, quedará seca y dura.

5.6 Consejos y trucos

- La receta básica para una raclette es: ponga unas cuantas rodajas finas de patatas cocidas sin pelar, algo de verdura, salchichas o carne y complete con una rodaja de queso.
- En las recetas, no ponga límites a su fantasía.
- Condimente y sale al gusto.
- Los quesos especialmente recomendables son: queso para raclette, Appenzel, Emmental o Tilsit.
- Si es posible, tenga preparados todos los ingredientes antes de la comida. Lave, arregle y corte las viandas, pero no lo haga demasiado pronto, ya que deben conservar su frescura.
- Los alimentos troceaditos deben presentar un tamaño similar para que se cuezan más o menos a la vez.
- Si es posible, utilice ingredientes con un tiempo de cocción corto.
- Las verduras puede también precocerlas, p. ej., poniéndolas un poco sobre la losa **1**.
- No ponga los alimentos demasiado cerca del aparato. Éste libera mucho calor y los alimentos deben permanecer frescos.
- Cuando emparrille o ase salchichas, pínchelas antes para que no revienten o salpiquen grasa.
- Cuando ase carne sobre la losa **1**, un poco de sal espolvoreada sobre ésta impedirá que la carne se pegue. No obstante, esto no es suficiente para sazonar la carne.
- Las verduras cortadas en finas rodajas se cuecen muy bien sobre la losa **1**.
- La placa de la plancha **2** es también una excelente opción para precocer o cocer las verduras. Así la losa **1** queda libre para el pescado o la carne.

6. Limpieza

¡Advertencia! Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica o de un deterioro:

–Saque el enchufe de la toma de corriente antes de cada limpieza.

–No meta nunca el aparato en agua y protéjalo de las salpicaduras y las gotas de agua.

–Antes de limpiar el aparato, déjelo enfriar de modo que ya no haya riesgo de quemadura. En el caso de la losa **1**, esto puede durar hasta 30 minutos.

¡Cuidado! En ningún caso utilice ningún producto de limpieza corrosivo o que pueda rayar o dejar rozaduras. Podría dañarse así el aparato o el recubrimiento antiadherente de la placa de la plancha **2** y de las sartencitas de raclette **7**.

Nota: no deje enfriar en exceso el aparato para comenzar con la limpieza; así los restos de la comida no formarán una costra muy difícil de eliminar.

6.1 Limpieza de la parte inferior

1. Limpie la parte inferior **6** con una bayeta húmeda. También puede aplicar un poco de detergente para lavavajillas.
2. Limpie con agua clara.
3. No vuelva a usar el aparato hasta que no esté seco del todo.

6.2 Limpieza de la losa, la placa de la plancha y los accesorios

¡Advertencia! La losa **1** conserva el calor bastante tiempo. Así que procure no quemarse con ella.

¡Cuidado! No introduzca la losa **1** caliente en agua para lavar. El choque térmico podría quebrar la losa.

1. Lave a mano en agua tibia la losa **1**, la placa de la plancha **2**, las sartencitas de raclette **7** y las espátulas de madera **8**.
2. Si hay intensa suciedad incrustada, meta las piezas unos 20 – 30 min. en agua tibia. Puede añadir al agua un poco de detergente para lavavajillas suave.
3. Tras la limpieza, seque cuidadosamente todas las piezas.

Notas:

- Para limpiar la losa **1** puede usar también una esponja suave y que no raye.
- Para eliminar olores no deseados, p. ej., a pescado, frote la losa **1** con jugo de limón.

7. Eliminación

7.1 Aparato

El símbolo del cubo de basura tachado sobre ruedas significa que el producto, en la Unión Europea, tiene que ser entregado en un puesto colector de basura separada. Esta regla se aplica a este producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados no pueden ser desabastecidos por la basura casera normal, sino que tienen que ser entregados en un puesto de recepción para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas y a aliviar el medio ambiente. Puede obtener información sobre la evacuación y la localización del punto de reciclaje más cercano, por ejemplo, en el servicio de limpieza municipal o en las páginas amarillas.

7.2 Embalaje

Si desea eliminar el embalaje, respete las correspondientes normas medioambientales de su país. En Alemania, elimine el embalaje a través de un punto de recogida del Sistema Dual (Punto Verde).

8. Datos técnicos

Tensión nominal:	230 V~/50 Hz
Potencia nominal:	1.300 W
Clase de protección:	I

CE

9. Garantía

La garantía de este aparato cubre 3 años a partir de la fecha de compra. En caso de conexiones incorrectas, empleo de piezas de otros fabricantes, desgaste lógico, utilización del aparato por la fuerza, intentos particulares de reparación o uso inadecuado, el derecho a garantía expira. El aparato ha sido producido siguiendo unas exigentes directivas de calidad y se ha comprobado con anterioridad a su suministro.

Si, de todas formas, aparecen fallos en el funcionamiento, llame primero al servicio técnico.

Por favor, no envíe ningún aparato sin haber hablado antes con nuestro servicio técnico.

Para garantizar una gestión rápida de su asunto, por favor, tenga preparado el justificante de compra y el número de artículo (para este aparato: SRGS 1300 A1).

Para la tramitación de la garantía y en caso de preguntas de carácter técnico rogamos se dirijan a nuestro número de atención y servicio:

00800/4212 4212

(lunes - viernes
de 09:00 a 17:00 horas MEZ)

Indice

1. Descrizione dell'apparecchio 11
2. Denominazione dei componenti (vedere pagina ripiegata) 11
3. Indicazioni di sicurezza 12
4. Prima del primo utilizzo 15
5. Funzionamento 15
6. Pulizia. 18
7. Smaltimento 19
8. Dati tecnici 19
9. Garanzia 19

1. Descrizione dell'apparecchio

1.1 Impiego previsto

Il grill per raclette con piastra in pietra SilverCrest SRGS 1300 A1 è stato realizzato per cuocere e grigliare gli alimeni.
Utilizzare il grill per raclette esclusivamente nella propria abitazione e mai all'aperto.
L'apparecchio non deve essere utilizzato per scongelare, riscaldare o asciugare oggetti.

Questo apparecchio è destinato all'uso in abitazioni private e non può essere utilizzato per applicazioni commerciali.

1.2 Entità della fornitura

- 1 grill per raclette
- 1 piastra in pietra
- 1 piastra grill
- 8 tegamini per raclette
- 8 spatole in legno
- 1 istruzioni per l'uso

2. Denominazione dei componenti (vedere pagina ripiegata)

1 Piastra in pietra
2 Piastra grill
3 Spia di funzionamento
4 Maniglie
– per evitare ustioni, afferrare l'apparecchio solo in corrispondenza delle maniglie
5 Interruttore e termostato
6 Base
7 Tegamini per raclette
8 Spatole in legno

3. Indicazioni di sicurezza

3.1 Spiegazione dei termini

Nelle presenti istruzioni per l'uso vengono utilizzati i seguenti termini di segnalazione:

Avvertenza!
Pericolo elevato: la mancata osservanza dell'avvertenza può determinare lesioni fisiche e mortali.

Attenzione!
Pericolo medio: la mancata osservanza dell'avvertenza può causare danni materiali.

Nota:
Pericolo ridotto: circostanze che devono essere osservate nell'utilizzo dell'apparecchio.

3.2 Indicazioni generali

- Prima dell'utilizzo leggere accuratamente le presenti istruzioni per l'uso. Sono parte integrante dell'apparecchio e devono essere disponibili in qualsiasi momento.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'impiego previsto (vedi "1.1 Impiego previsto" a pagina 11).
- Per evitare di danneggiare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete disponibile corrisponda alla tensione di rete necessaria (vedere targhetta sull'apparecchio).
- Il presente apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) che presentino limitazioni delle proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali né con scarsa esperienza e/o scarse nozioni in merito, tranne nel caso in cui siano sorvegliate da una persona che si fa carico della loro sicurezza o abbiano ricevuto da questa istruzioni su come utilizzare l'apparecchio. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Si ricorda che qualsiasi diritto di garanzia decade automaticamente qualora si utilizzino accessori non consigliati nelle presenti istruzioni per l'uso oppure qualora vengano effettuate riparazioni con pezzi di ricambio non originali. Ciò vale anche in caso di riparazione ad opera di personale non qualificato. L'indirizzo dell'assistenza si trova in "9. Garanzia" a pagina 19.
- In caso di eventuali anomalie di funzionamento entro il periodo della garanzia, la riparazione dell'apparecchio può essere eseguita soltanto dal nostro centro d'assistenza. In caso contrario decade qualsiasi diritto di garanzia. L'indirizzo dell'assistenza si trova in "9. Garanzia" a pagina 19.
- Durante il funzionamento non lasciare mai l'apparecchio incustodito, in modo tale da poter intervenire tempestivamente in caso di anomalie di funzionamento.
- Assicurarsi che non sussista mai il pericolo di ferirsi inciampando nel cavo di rete oppure impigliandovisi o calpestandolo.
- L'apparecchio deve essere posizionato esclusivamente su una base stabile, piana, asciutta e non infiammabile per evitarne il rovesciamento o lo scivolamento ed impedire che la base prenda fuoco provocando danni.
- Tenere una distanza di almeno 50 cm da altri oggetti per evitare che questi prendano fuoco.
- Non posizionare l'apparecchio su piastre di cottura calde, nel forno caldo

o in prossimità di resistenze riscaldanti che potrebbero causare danni.
- Utilizzare esclusivamente utensili da cucina in legno o in plastica termoresistente. Utensili di metallo potrebbero danneggiare la superficie rivestita della piastra grill **2** o dei tegamini per raclette **7**.
- Non tagliare mai sulla piastra grill **2** o sulla piastra in pietra **1**, perché si potrebbero danneggiare.
- Non lasciare tegamini per raclette vuoti **7** nell'apparecchio quando questo si sta riscaldando o è in funzione. In caso di surriscaldamento si potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Non è escluso che i detergenti per piani d'appoggio contengano componenti che possono intaccare e danneggiare i piedini in gomma. In questo caso utilizzare una base resistente al fuoco.
- Non appoggiare oggetti sull'apparecchio.

3.3 Protezione dalle folgorazioni

Avvertenza! Le seguenti istruzioni di sicurezza servono per proteggere l'utente da folgorazioni elettriche.

- Mai utilizzare l'apparecchio se danneggiato. In tal caso la riparazione dell'apparecchio deve essere eseguita da personale specializzato. L'indirizzo dell'assistenza si trova in "9. Garanzia" a pagina 19.
- Se il cavo di rete di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da una persona ugualmente qualificata, per evitare pericoli.
- Evitare che acqua o altri liquidi penetrino nell'apparecchio. Quindi:
  – non utilizzare all'aperto
  – non immergere in liquidi
  – non appoggiare sull'apparecchio oggetti contenenti liquidi, ad es. pentole
  – non utilizzare in ambiente molto umido.

  In caso di contatto dell'apparecchio con liquidi, rimuovere immediatamente la spina di rete e far riparare il dispositivo da personale qualificato. L'indirizzo dell'assistenza si trova in "9. Garanzia" a pagina 19.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa con contatto a terra (schuko).
- L'utilizzo di cavi di prolunga dovrebbe essere evitato. È consentito solo in presenza di presupposti ben determinati:
  – il cavo di prolunga deve essere adatto all'intensità di corrente dell'apparecchio
  – il cavo di prolunga non deve essere posato "in aria": non deve sussistere il pericolo di inciamparvi e non deve essere alla portata dei bambini
  – il cavo di prolunga non deve assolutamente essere danneggiato
  – non collegare alla presa di corente altri apparecchi oltre a questo, in quanto può verificarsi un sovraccarico elettrico (prese multiple vietate!).
- L'apparecchio non deve essere azionato con un timer esterno o con un sistema di telecontrollo separato, come ad esempio una presa telecomandata.
- Non toccare mai l'apparecchio, il cavo di rete o la spina di rete con mani umide.
- Estrarre sempre il cavo di rete in corrispondenza della spina. Non estrarlo mai afferrando il cavo stesso.

- Non spostare l'apparecchio tirandolo per il cavo di rete.
- Fare attenzione a non piegare o schiacciare mai il cavo di rete.
- Svolgere completamente il cavo di rete mentre l'apparecchio è in funzione per evitare che si surriscaldi e si fonda.
- Tenere il cavo di rete lontano da superfici calde (ad es. piastre di cottura).
- Prima di estrarre la spina di rete dalla presa, ruotare sempre il termostato **5** su "0" per disattivare l'apparecchio ed escludere il flusso di alta corrente.
- Se l'unità non viene utilizzata per lungo tempo, estrarre la spina dalla presa. Soltanto in questo modo l'apparecchio è completamente privo di alimentazione.
- In caso di temporali, gli apparecchi collegati alla rete di alimentazione possono venire danneggiati dai fulmini.

3.4 Protezione da scottature e ustioni

Avvertenza! Superfici roventi e grasso bollente possono provocare lesioni. Per questo motivo osservare quanto segue:

- Le superfici metalliche dell'apparecchio possono diventare roventi. Afferrare quindi l'apparecchio esclusivamente in corrispondenza delle maniglie **4**.
- Durante il funzionamento non spostare l'apparecchio né toccarne la base **6**, la piastra grill **2** o la piastra in pietra **1**. Durante il funzionamento queste parti raggiungono temperature estremamente elevate. In questo modo è possibile evitare ustioni.
- Per preparazioni di cibi che richiedono temperature elevate, utilizzare il guanto da cucina. Eventuali schizzi di grasso potrebbero provocare ustioni.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza la piastra grill **2** o la piastra in pietra **1**. Gli elementi riscaldanti roventi risulterebbero scoperti, provocando gravi ustioni in caso di contatto.
- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Qualora il grasso sull'apparecchio prenda fuoco, **non utilizzare in alcun caso l'acqua per spegnerlo!** Sussiste il pericolo di combustione esplosiva o di folgorazione elettrica. Coprire invece l'apparecchio ad es. con una coperta antincendio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in prossimità di tende e altri materiali infiammabili. Qualora il cibo da grigliare prenda fuoco, le fiamme potrebbero facilmente trasmettersi ad altri oggetti.

3.5 Per la sicurezza dei bambini

Avvertenza!! Spesso i bambini non sono in grado di valutare bene i pericoli e possono così provocarsi lesioni. Per questo motivo osservare quanto segue:

- Questo prodotto può essere utilizzato solo con la sorveglianza di adulti.
- Assicurarsi con attenzione che l'apparecchio si trovi sempre al di fuori della portata dei bambini.
- Assicurarsi che i bambini non possano far cadere l'apparecchio tirando il cavo.
- Fare attenzione che la pellicola da imballaggio non costituisca pericolo di morte per i bambini. Le pellicole da imballaggio non sono giocattoli.

4. Prima del primo utilizzo

In fase di produzione numerosi componenti vengono protetti con una sottile pellicola oleosa. Prima del primo utilizzo far funzionare l'apparecchio senza alimenti, in modo tale da far evaporare eventuali residui di tale pellicola.

Nota: Durante le prime fasi di riscaldamento l'apparecchio può emettere un leggero odore. Provvedere pertanto ad una sufficiente aerazione.

1. Estrarre l'apparecchio e tutti gli accessori dall'imballaggio.
2. Verificare che l'apparecchio non presenti danni.
3. Rimuovere eventuali etichette adesive, tuttavia **non** rimuovere la targhetta applicata sul lato inferiore.
4. Prima del primo utilizzo pulire l'apparecchio. A tale riguardo osservare le indicazioni riportate nel capitolo "6. Pulizia" a pagina 18.
5. Scegliere un punto d'installazione stabile, piano e ignifugo. Tenere una distanza di ca. 50 cm da altri oggetti.
6. Ruotare il termostato **5** su "0".

   Con il termostato in questa posizione, l'apparecchio è spento.
7. Inserire la spina in una presa adeguata, che soddisfi i dati tecnici.
8. Ruotare il termostato **5** su **MAX**.

   La spia di funzionamento **3** lampeggia ed inizia il processo di riscaldamento dell'apparecchio.
9. Lasciare inserito l'apparecchio per circa 10 – 15 minuti.
10. Spegnere nuovamente l'apparecchio ruotando il termostato **5** su "0".
11. Estrarre la spina di rete e lasciare raffreddare l'apparecchio.
12. Pulire nuovamente l'apparecchio. A tale riguardo osservare le indicazioni riportate nel capitolo "6. Pulizia" a pagina 18.

5. Funzionamento

5.1 Preparazione dell'apparecchio

1. Scegliere un punto d'installazione stabile, piano e ignifugo. Tenere una distanza di ca. 50 cm da altri oggetti.
2. Ruotare il termostato **5** su "0".

   Con il termostato in questa posizione, l'apparecchio è spento.
3. Ungere leggermente l'interno dei tegamini per **7**.

   Nota: Per farlo, utilizzare uno strofinaccio bagnato con qualche goccia di olio da cucina.
4. Ungere leggermente la parte superiore della piastra in pietra **1** e la piastra grill **2**.

   Nota: Non utilizzare troppo olio, perché potrebbe bruciare. Distribuire l'olio accuratamente utilizzando un pennello o carta da cucina.
5. Posizionare la piastra in pietra **1** e la piastra grill **2** sull'apparecchio.

Nota: Il canale per il drenaggio dei grassi della piastra in pietra **1** deve essere rivolto verso l'alto. La piastra grill **2** può essere usata da entrambi i lati.

6. Inserire la spina in una presa adeguata, che soddisfi i dati tecnici.
7. Ruotare il termostato **5** in senso orario su **MAX**.

   La spia di funzionamento **3** lampeggia ed inizia il processo di riscaldamento dell'apparecchio.
8. Lasciare preriscaldare l'apparecchio per circa 10–15 minuti.

   Nota: Se si desidera utilizzare la piastra in pietra **1**, è possibile allungare il tempo di riscaldamento.

L'apparecchio è ora pronto per il funzionamento.

5.2 Regolazione della temperatura, accensione e spegnimento

La temperatura ottimale dipende soprattutto dai cibi utilizzati.

1. Per accendere l'apparecchio, ruotare il termostato **5** in senso orario verso **MAX**.

   La spia di funzionamento **3** lampeggia ed inizia il processo di riscaldamento dell'apparecchio. Una volta raggiunta la temperatura impostata, la spia di funzionamento **3** si spegne
2. Se la temperatura è troppo bassa e si impiega troppo tempo per la cottura, ruotare ancora il termostato **5** verso **MAX**.

   Nota: Ogni volta che si riscalda per mantenere la temperatura, la spia di funzionamento lampeggia **3**.
3. Se la temperatura è troppo elevata, ruotare il termostato **5** verso "0".
4. Per spegnere l'apparecchio, ruotare il termostato **5** in senso antiorario su "0".
5. Dopo l'utilizzo, estrarre la spina di rete dalla presa. Soltanto in questo modo l'apparecchio è completamente privo di alimentazione.

5.3 Preparazione della raclette

1. Riempire i tegamini per raclette **7** con gli alimenti desiderati.

   Attenzione! Non riempire troppo il tegamino per raclette **7** perché altrimenti i cibi potrebbero avvicinarsi troppo al grill e quindi bruciarsi.
2. Posizionare il tegamino per raclette **7** nelle apposite cavità dell'apparecchio.
3. Togliere dall'apparecchio il tegamino per raclette **7** non appena i cibi sono cotti.
4. Far scivolare il contenuto del tegamino per raclette **7** su un piatto aiutandosi con una spatola in legno **8** e … buon appetito!

   Nota: Dal momento che il tegamino per raclette **7** è dotato di un rivestimento antiaderente, non è necessario ungerlo ogni volta prima di una nuova porzione.

5.4 Grigliatura con la piastra grill

La piastra grill **2** serve soprattutto per grigliare carne, salsicce, frutta e verdura.

5.5 Cottura con la piastra in pietra

Note:

- Se la piastra in pietra **1** è già stata leggermente unta (vedi paragrafo 5.1 a pagina 15) e la si usa per cuocere, non usare grasso o olio supplementare.
- Dal momento che la piastra in pietra **1** diventa molto calda e accumula molto

calore, si cuoce particolarmente bene la carne.

- La piastra in pietra **1** è particolarmente indicata per bistecche, carne, salsicce, pancetta e volatili.
- Il colore della piastra in pietra **1** può cambiare con il tempo. Questo non ne pregiudica tuttavia il buon funzionamento.
- Affinché la piastra in pietra **1** si riscaldi a sufficienza, è necessario un po' di tempo. Per risparmiare del tempo, è possibile preriscaldare la piastra in pietra nel forno da cucina.

Avvertenza! La piastra in pietra **1** preriscaldata è calda. Si prega di fare attenzione a non bruciarsi. Per afferrarla utilizzare il guanto da cucina o le presine.

1. Mettere l'alimento da cuocere sulla piastra in pietra **1**.
2. Rivoltare la carne una volta, prima o dopo secondo i gusti, e lasciarla cuocere completamente.

Nota: La carne deve essere rivoltata una volta sola, altrimenti diventa secca e dura.

5.6 Consigli e trucchi

- La ricetta base della raclette è: mettere alcune fette sottili di patate lesse con la buccia con sopra della verdura, salsiccia o carne e sopra ancora una fetta di formaggio.
- Nelle ricette non ci sono limiti alla fantasia.
- Condire e salare a piacere.
- Come formaggi sono particolarmente indicati: formaggio Raclette, Appenzeller, Emmentaler o Tilsiter.
- Preferibilmente preparare già tutti gli alimenti prima di iniziare a mangiare. Lavare, pulire e tagliare gli alimenti, ma non troppo presto in modo che rimangano freschi.
- Gli alimenti tagliati piccoli dovrebbero essere più o meno della stessa grandezza in modo da cuocerli nello stesso tempo.
- Scegliere preferibilmente alimenti che richiedono tempi di cottura brevi.
- La verdura può anche essere cotta prima, ad es. sulla piastra in pietra **1**.
- Non posizionare gli alimenti in prossimità dell'apparecchio, poiché questo produce molto calore e gli alimenti devono rimanere freschi.
- Quando si grigliano o arrostiscono le salsicce, è opportuno bucherellarle prima, per evitare che scoppino schizzando il grasso.
- Quando si arrostisce la carne sulla piastra in pietra **1**, il sale precedentemente sparso sulla piastra **1** impedisce che la carne si attacchi. Tuttavia questo non sostituisce il condimento della carne.
- La verdura, tagliata a fettine sottili, si cuoce molto bene sulla piastra in pietra **1**.
- Per cuocere o cuocere prima la verdura è molto indicata anche la piastra grill **2**. In questo modo la piastra in pietra **1** è libera per cuocere carne o pesce.

6. Pulizia

Avvertenza! Per evitare il pericolo di folgorazioni o di danni:
–Estrarre la spina dalla presa prima di ogni operazione di pulizia.
–Non immergere mai l'apparecchio in acqua e proteggerlo da eventuali gocce o spruzzi.
–Prima di pulirlo, lasciare raffreddare l'apparecchio finché non sussiste più alcun pericolo di ustioni. Nel caso della piastra in pietra **1** possono essere necessari fino a 30 minuti.

Attenzione! Non utilizzare in nessun caso detergenti in crema corrosivi o abrasivi. Si potrebbero infatti danneggiare l'apparecchio e la superficie antiaderente della piastra grill **2** e dei tegamini per raclette **7**.

Nota: Non aspettare troppo tempo prima di pulire l'apparecchio, in quanto i resti di cibo si possono seccare e risultare difficili da rimuovere.

6.1 Pulizia della base dell'apparecchio

1. Pulire la base **6** dell'apparecchio con un panno umido, eventualmente con l'aggiunta di detergente.
2. Lavare con acqua pulita.
3. Riutilizzare l'apparecchio soltanto quando è completamente asciutto.

6.2 Pulizia della piastra in pietra, della piastra grill e degli accessori

Avvertenza! La piastra in pietra **1** trattiene il calore relativamente a lungo. Fare attenzione quindi a non bruciarsi.

Attenzione! Non immergere la piastra in pietra **1** calda nell'acqua di lavaggio. Lo shock termico potrebbe provocare la rottura della piastra in pietra.

1. Pulire a mano la piastra in pietra **1**, la piastra grill **2**, i tegamini per raclette **7** e la spatola in legno **8** con acqua calda.
2. In caso di incrostazioni particolarmente ostinate, lasciarle ammorbidire per 20 – 30 min in acqua calda e utilizzare un detersivo delicato.
3. Asciugare accuratamente tutti i pezzi dopo averli puliti.

Note:

- Per pulire la piastra in pietra **1**, si può utilizzare anche una spugna morbida che non graffia.
- Per eliminare i cattivi odori, ad es. il pesce, strofinare la piastra in pietra **1** con succo di limone.

7. Smaltimento

7.1 Apparecchio

Il simbolo con il bidone della spazzatura su ruote depennato significa che nell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito nella spazzatura differenziata. Ciò vale sia per il prodotto che per tutti gli accessori contrassegnati con lo stesso simbolo. I prodotti contrassegnati non possono essere smaltiti nei rifiuti normali, ma devono essere consegnati ad un ufficio accettazione di riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Il riciclaggio aiuta a ridurre notevolmente il consumo di materie grezze e soprattutto l'inquinamento ambientale. Le informazioni relative allo smaltimento e l'indirizzo del centro di riciclaggio più vicino sono disponibili ad es. presso la sede della nettezza urbana della propria città o nelle Pagine Gialle.

7.2 Imballaggio

Se si desidera smaltire l'imballaggio, rispettare le relative norme vigenti in materia ambientale nel proprio paese. In Germania smaltire l'imballaggio attraverso una raccolta del sistema duale ("Grüner Punkt").

8. Dati tecnici

Tensione di alimentazione:	230 V~/50 Hz
Potenza nominale:	1.300 W
Classe di protezione:	I

CE

9. Garanzia

La garanzia per questo apparecchio è valida 3 anni a partire dalla data di acquisto. In caso di collegamento, di uso di componenti di altro produttore, di normale usura, di logorio, di controllo inadeguato, di tentativi di riparazione non autorizzati o di uso non conforme decadono i termini di garanzia. L'apparecchio è stato realizzato conformemente a severe norme di qualità ed è stato collaudato prima della distribuzione.

Se si dovessero presentare comunque anomalie del funzionamento, contattare prima il Service-Center.

Si prega di non inviare l'apparecchio senza aver consultato il nostro Service-Center.

Per garantire una rapida evasione della richiesta del cliente, si prega di tenere a disposizione la ricevuta di acquisto e il numero di articolo (per questo apparecchio: SRGS 1300 A1).

Per l'utilizzo della garanzia e le domande tecniche, rivolgetevi alla nostra hotline di assistenza telefonica:

00800/4212 4212

(lunedì - venerdì

dalle ore 09:00 alle ore 17:00 MEZ)

Índice

1. Descrição do aparelho **20**
2. Designação das peças (ver página desdobrável) **20**
3. Indicações de segurança **21**
4. Antes da primeira utilização **24**
5. Operar **25**
6. Limpar **27**
7. Eliminação **28**
8. Dados técnicos **28**
9. Garantia **29**

1. Descrição do aparelho

1.1 Campo de aplicação

O grelhador raclette com placa de pedra SilverCrest SRGS 1300 A1 é adequado para grelhar e cozinhar alimentos.
Utilize o grelhador raclette apenas no interior e nunca no exterior.
O aparelho não pode ser utilizado para descongelar, aquecer ou secar objectos.

Este aparelho foi concebido para utilização doméstica e não para uso comercial.

1.2 Material fornecido

- 1 Grelhador raclette
- 1 Placa de pedra
- 1 Placa para grelhar
- 8 Tabuleiros pequenos de raclette
- 8 Espátulas de madeira
- 1 Manual de instruções

2. Designação das peças (ver página desdobrável)

1 Placa de pedra
2 Placa para grelhar
3 Indicador de funcionamento
4 Pegas
– só deve pegar no aparelho pelas pegas, a fim de evitar queimaduras
5 Interruptor para ligar e regulador de temperatura
6 Parte inferior
7 Tabuleiros pequenos de raclette
8 Espátulas de madeira

3. Indicações de segurança

3.1 Explicação de termos

Encontrará os seguintes sinais de advertência neste manual de instruções:

Aviso!
Risco elevado: Não considerar o aviso pode constituir perigo para a integridade física e para a vida.

Cuidado!
Risco mediano: Não considerar o aviso pode provocar danos materiais.

Indicação:
Risco reduzido: Ter em atenção determinados factos durante o manuseamento do aparelho.

3.2 Notas genéricas

- Leia cuidadosamente este manual de instruções antes de passar à utilização. O manual é parte integrante do aparelho e tem de estar sempre à disposição.
- Utilize o aparelho apenas para a finalidade descrita (ver "1.1 Campo de aplicação" na página 20).
- Certifique-se de que a tensão de rede necessária (ver placa de características no aparelho) corresponde à sua, de forma a evitar danos.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, nem por pessoas que não possuam a experiência ou o conhecimento necessário para a utilização do aparelho, a não ser que uma pessoa responsável pela sua segurança faça a supervisão do funcionamento do aparelho e faculte as respectivas instruções. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Tenha em conta que os direitos da garantia e responsabilidade serão anulados se utilizar acessórios não recomendados neste manual de instruções ou se em caso de reparações não forem utilizadas exclusivamente peças sobressalentes originais. Isto também se aplica no caso de reparações efectuadas por pessoal não qualificado. Encontra o endereço do serviço de assistência técnica em "9. Garantia" na página 29.
- Em caso de eventuais falhas de funcionamento dentro do período de garantia, só o Service-Center poderá efectuar a reparação do aparelho. Caso contrário, a garantia do produto perderá a sua validade. Encontra o endereço do serviço de assistência técnica em "9. Garantia" na página 29.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância para poder intervir no devido tempo, caso ocorram falhas de funcionamento.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação nunca se encontra disposto de forma a que alguém tropece nele, fique preso ou o pise, correndo o risco de ficar ferido.
- O aparelho só pode ser instalado sobre uma superfície fixa, plana, seca e não inflamável para não se virar, derrapar ou incendiar, o que pode provocar danos.
- Mantenha uma distância de, pelo menos, 50 cm em relação a outros objectos, de forma a que estes não possam incendiar-se.

- O aparelho não pode ser colocado sobre placas de fogão quentes, fornos quentes ou perto de aquecedores ou esquentadores a gás, pois isto pode causar danos.
- Utilize apenas utensílios de madeira ou de plástico resistentes ao calor. Os utensílios de metal podem danificar o revestimento da superfície da placa para grelhar **2**, bem como dos tabuleiros pequenos de raclette **7**.
- Nunca corte os alimentos em cima da placa para grelhar **2** ou da placa de pedra **1**, para não as danificar.
- Não deixe tabuleiros de raclette vazios dentro do aparelho **7** durante o aquecimento ou o funcionamento. O sobreaquecimento pode danificar o revestimento antiaderente.
- Não deve ser excluída a possibilidade de os produtos de limpeza para superfícies de apoio conterem compostos, que amolecem ou corroem os pés de borracha. Neste caso, utilize uma superfície à prova de fogo..
- Não coloque quaisquer objectos sobre o aparelho.

3.3 Protecção contra choques eléctricos

Aviso! As seguintes indicações de segurança servem para o proteger contra choques eléctricos.

- Se o aparelho estiver danificado, o aparelho não pode ser utilizado. Neste caso, mande reparar o aparelho por pessoal especializado qualificado. O endereço do serviço de assistência técnica encontra-se em "9. Garantia" na página 29.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, este tem de ser reparado pelo fabricante ou por pessoal qualificado para evitar perigos.
- Não deve entrar água ou outros líquidos no aparelho. Por isso:
  – nunca o utilize no exterior
  – nunca o mergulhe em água
  – nunca coloque quaisquer objectos com líquidos sobre o aparelho, p. ex. tachos
  – nunca o utilize em ambientes muito húmidos.

  Se, mesmo assim, entrarem líquidos no aparelho, desligue imediatamente a ficha da tomada e mande reparar o aparelho por pessoal especializado qualificado. Encontra o endereço do serviço de assistência técnica em "9. Garantia" na página 29.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada de corrente com contactos de protecção (ligação à terra).
- Deve evitar a utilização de extensões. Só são permitidas em condições muito específicas:
  – a extensão tem de ser adequada para a intensidade de corrente do aparelho
  – a extensão não deve ficar "suspensa": não deve ficar disposta de forma a que alguém possa tropeçar nela, nem ficar ao alcance das crianças
  – a extensão nunca deve apresentar danos
  – além deste aparelho, não devem ser ligados outros aparelhos à tomada de corrente, uma vez que isto pode provocar uma sobrecarga na rede eléctrica (as tomadas múltiplas são proibidas!).
- O aparelho não pode ser operado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto em separado, como por exemplo uma tomada com controlo remoto.

- Nunca toque no aparelho, no cabo de alimentação ou na ficha de rede com as mãos húmidas.
- Desligue sempre o cabo de alimentação pegando na ficha de rede. Nunca puxe pelo próprio cabo de alimentação.
- Nunca pegue no aparelho pelo cabo de alimentação.
- Certifique-se de que o cabo não é dobrado ou esmagado.
- Durante o funcionamento, desenrole totalmente o cabo de alimentação, para evitar que o cabo sobreaqueça e derreta.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes (p. ex. placa de fogão).
- Antes de desligar a ficha de rede da tomada de corrente, rode o regulador de temperatura **5** sempre para "0", para que o aparelho fique desligado e sem corrente.
- Se não utilizar o aparelho, desligue a ficha de rede da tomada de corrente. Só depois é que o aparelho fica totalmente sem corrente.
- Em caso de trovoada, o aparelho ligado à corrente eléctrica pode ser danificado devido a uma descarga eléctrica.

3.4 Protecção contra escaldões e queimaduras

Aviso! Superfícies quentes e gordura quente podem provocar ferimentos. Por isso, preste atenção ao seguinte:

- As superfícies metálicas do aparelho podem estar quentes. Por conseguinte, pegue no aparelho apenas pelas pegas **4**.
- Não mude o aparelho de posição durante a utilização, nem toque na parte inferior **6** ou na placa para grelhar **2**, nem na placa de pedra **1**. Estas encontram-se muito quentes durante a utilização. Assim, evita queimaduras.
- Utilize luvas de cozinha quando cozinhar alimentos a elevadas temperaturas. Se não utilizar luvas, os salpicos de gordura podem provocar queimaduras.
- Nunca utilize o aparelho sem a placa para grelhar **2** ou sem a placa de pedra **1**. Caso contrário, os elementos calefactores incandescentes ficarão expostos, podendo causar queimaduras se entrarem em contacto com a pele.
- Deixe arrefecer sempre o aparelho antes de o limpar.
- Se a gordura se incendiar no aparelho, **nunca utilize água para a apagar!** Existe o perigo de explosão ou de um choque eléctrico. Em vez disso, cubra o aparelho, p. ex. com um manta ignífuga.
- Nunca utilize o aparelho perto de cortinas e de outros materiais inflamáveis. Se os alimentos que está a grelhar se incendiarem, as chamas podem propagar-se facilmente a outros objectos.

3.5 Para a segurança das crianças

Aviso! As crianças, na maior parte das vezes, não conseguem avaliar correctamente os perigos, podendo sofrer ferimentos. Por isso, preste atenção ao seguinte:

- Este produto só pode ser utilizado sob a vigilância de um adulto.
- Mantenha sempre o aparelho fora do alcance das crianças.
- Certifique-se de que as crianças não puxam o aparelho pelo cabo.
- A película da embalagem também pode representar um perigo fatal para as crianças. As películas da embalagem não são um brinquedo.

4. Antes da primeira utilização

Durante o fabrico é aplicada em muitas peças uma película fina de óleo para sua protecção. Antes da primeira utilização, coloque o aparelho a funcionar sem alimentos para eliminar os resíduos que eventualmente possam existir.

Indicação: Quando o aparelho aquece as primeiras vezes, podem formar-se cheiros ligeiros. Por conseguinte, certifique-se de que existe ventilação suficiente.

1. Retire o aparelho e todos os acessórios da embalagem.
2. Certifique-se de que o aparelho não está danificado.
3. Remova eventuais autocolantes **excepto** a placa de características que se encontra na parte inferior do aparelho.
4. Limpe o aparelho antes da primeira utilização. Para o efeito, preste atenção às indicações do capítulo "6. Limpar" na página 27.
5. Escolha um local fixo, plano e não inflamável. Mantenha uma distância de aprox. 50 cm em relação aos outros objectos.
6. Rode o regulador da temperatura **5** para "0".

   Assim, o aparelho está desligado.
7. Insira a ficha de rede numa tomada apropriada, que corresponda aos dados técnicos.
8. Rode o regulador de temperatura **5** para **MAX**.

   O indicador de funcionamento **3** acende-se e o aparelho aquece.
9. Deixe o aparelho ligado durante cerca de 10 – 15 minutos.
10. Volte a desligar o aparelho, rodando o regulador de temperatura **5** para "0".
11. Desligue a ficha de rede e deixe arrefecer o aparelho.
12. Volte a limpar o aparelho. Para o efeito, preste atenção às indicações do capítulo "6. Limpar" na página 27.

5. Operar

5.1 Preparar aparelho

1. Escolha um local fixo, plano e não inflamável. Mantenha uma distância de aprox. 50 cm em relação aos outros objectos.
2. Rode o regulador da temperatura **5** para "0".

   Assim, o aparelho está desligado.
3. Unte ligeiramente os tabuleiros pequenos de raclette **7** por dentro.

   Indicação: Para tal, utilize um pano de cozinha embebido num pouco de óleo alimentar.
4. Unte ligeiramente a parte superior da placa de pedra **1** e da placa para grelhar **2**.

   Indicação: Não utilize muito óleo, pois este pode queimar. Distribua bem o óleo com um pincel de pasteleiro ou papel de cozinha.
5. Coloque a placa de pedra **1** e a placa para grelhar **2** sobre o aparelho.

   Indicação: A saliência para escoar gordura da placa de pedra **1** tem de apontar para cima. A placa para grelhar **2** pode ser utilizada dos dois lados.
6. Insira a ficha de rede numa tomada apropriada, que corresponda aos dados técnicos.
7. Rode o regulador de temperatura **5** para a direita para **MAX**.

   O indicador de funcionamento **3** acende-se e o aparelho aquece.
8. Pré-aqueça o aparelho durante cerca de 10 minutos.

   N**ota:** Se pretender utilizar a placa de pedra **1**, pode ser prolongado o tempo de aquecimento.

O aparelho está agora pronto a funcionar.

5.2 Regular a temperatura, ligar e desligar

A temperatura ideal depende, principalmente, dos alimentos utilizados.

1. Para ligar o aparelho, rode ligeiramente o regulador de temperatura **5** para a direita no sentido **MAX**.

   O indicador de funcionamento **3** acende-se e o aparelho aquece. Assim que for alcançada a temperatura ajustada, o indicador de funcionamento **3** apaga-se.
2. Se a temperatura for muito baixa e a confecção dos alimentos demorar muito tempo, rode ligeiramente o regulador de temperatura **5** no sentido **MAX**.

   Indicação: O indicador de funcionamento acende-se sempre que se reaquece o aparelho para manter a temperatura **3**.
3. Se a temperatura estiver demasiado alta, rode ligeiramente o regulador de temperatura **5** no sentido "0".
4. Para desligar o aparelho, rode o regulador de temperatura **5** para a esquerda para "0".
5. Após a utilização, desligue a ficha de rede da tomada de corrente. Só assim é que o aparelho fica totalmente sem corrente.

5.3 Preparar a raclette

1. Coloque os ingredientes desejados nos tabuleiros pequenos de raclette **7**.

   Cuidado! Não encha os tabuleiros de raclette **7** em demasia, senão os ingredientes podem ficar muito próximos da grelha e queimar.
2. Coloque os tabuleiros de raclette **7** no aparelho, utilizando as reentrâncias previstas para o efeito.
3. Retire os tabuleiros de raclette **7** do aparelho, assim que os alimentos estiverem cozinhados.
4. Coloque o conteúdo dos tabuleiros de raclette **7**, utilizando uma espátula de madeira **8** num prato e aprecie a refeição.

   Indicação: Os tabuleiros pequenos de raclette **7** já contêm um revestimento antiaderente, por isso não têm de ser untados de cada vez que preparar uma porção.

5.4 Grelhar com a placa para grelhar

A placa para grelhar **2** serve sobretudo para grelhar carne, peixe, espetadas, fruta e legumes.

5.5 Grelhar com a placa de pedra

Indicações:

- Se já tiver untado ligeiramente a placa de pedra **1** (ver "5.1 Preparar aparelho" na página 25), não utilize gordura ou óleo adicional, se utilizar a placa de pedra 1 para grelhar.
- Como a placa de pedra **1** fica muito quente e acumula muito calor, a carne fica especialmente saborosa.
- A placa de pedra **1** é particularmente adequada para grelhar bifes, grelhados rápidos, salsichas, bacon e carne de aves.
- A cor da placa de pedra **1** pode alterar-se com o passar do tempo. Isto não prejudica o seu funcionamento.
- A placa de pedra **1** demora algum tempo a ficar suficientemente quente. Pode reduzir esse tempo se pré-aquecer a placa de pedra no forno.

Aviso! A placa de pedra **1** pré-aquecida está quente. Por isso, tenha cuidado para não se queimar. Use luvas ou pegas de cozinha para a agarrar.

1. Coloque os alimentos para grelhar sobre a placa de pedra **1**.
2. Volte a carne uma vez, deixando-a passar bem ou mal, conforme a sua preferência, e deixe cozinhar totalmente.

Indicação: A carne não deve ser virada mais do que uma vez. Se virada demasiadas vezes, fica seca e rija.

5.6 Dicas e truques

- A receita base da raclette é: corte algumas rodelas finas de batatas, cubra com legumes, salsicha ou carne e coloque uma fatia de queijo por cima.
- Dê asas à sua imaginação ao preparar receitas.
- Condimente e tempere com sal a gosto.
- Os queijos mais adequados são: queijo para raclette, queijo Appenzeller, Emmental ou Tilsit.
- Prepare todos os ingredientes de preferência antes da refeição. Lave, limpe e corte todos os ingredientes, mas não o faça com muita antecedência, para que permaneçam frescos.

- Corte os ingredientes do mesmo tamanho, para ficarem cozidos ao mesmo tempo.
- Utilize, de preferência, ingredientes que não necessitem de uma cozedura muito prolongada.
- Pode pré-cozinhar os legumes, p. ex. grelhando-os na placa de pedra **1**.
- Não coloque os ingredientes demasiado perto do aparelho, porque que este emite muito calor podendo alterar a frescura dos ingredientes.
- Ao grelhar ou assar salsichas, deverá picá-las primeiro, para que não rebentem nem esguichem gordura.
- Ao grelhar carne na placa de pedra **1**, o sal impede que a carne pegue, se for polvilhado previamente sobre a placa de pedra. Isto não substitui o tempero da carne.
- Os legumes cortados às rodelas finas cozinham-se muito bem na placa de pedra.
- A placa para grelhar **2** é também muito boa para pré-cozinhar ou cozinhar legumes. Deste modo, a placa de pedra **1** fica livre para grelhar peixe ou carne.

6. Limpar

Aviso! Para evitar o perigo de choque eléctrico ou danos:
–Desligue a ficha de rede da tomada de corrente antes de cada limpeza.
–Nunca mergulhe o aparelho em água e proteja-o contra gotas e salpicos de água.
–Antes de o limpar, deixe o aparelho arrefecer até que não se verifique perigo de queimaduras. No caso da placa de pedra **1**, isto pode levar até 30 minutos.

Cuidado! Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos, corrosivos ou que risquem. Estes podem danificar o aparelho e o revestimento antiaderente da placa para grelhar **2**, bem como os tabuleiros pequenos de raclette **7**.

Indicação: Após o arrefecimento, não adie a limpeza do aparelho por muito tempo, para que os restos de comida não sequem, dificultando a sua remoção.

6.1 Limpar a parte inferior

1. Limpe a parte inferior **6** com um pano húmido. Também pode utilizar um pouco de detergente.
2. Limpe com água limpa.
3. Só volte a utilizar o aparelho quando este estiver completamente seco.

6.2 Limpe a placa de pedra, a placa para grelhar e os acessórios

Aviso! A placa de pedra **1** conserva o calor durante relativamente muito tempo. Por isso, tenha cuidado para não se queimar.

Cuidado! Não coloque a placa de pedra **1** quente em água com detergente. O choque térmico pode fazer partir a placa de pedra.

1. Limpe manualmente a placa de pedra **1**, a placa para grelhar **2**, os tabuleiros pequenos de raclette **7** e as espátulas de madeira **8** com água quente.

2. No caso de crostas difíceis de remover, deixe amolecer as peças em água quente durante cerca de 20 – 30 minutos. Pode adicionar um pouco de detergente suave à água.
3. Depois de lavar, seque cuidadosamente todas as peças.

Indicações:

- Para limpar a placa de pedra **1**, pode também usar uma esponja suave que não risque.
- De modo a eliminar cheiros indesejados, p. ex. cheiro a peixe, esfregue a placa de pedra **1** com sumo de limão.

7. Eliminação

7.1 Aparelho

O símbolo do contentor do lixo com rodas com uma cruz por cima significa que, na União Europeia, o produto tem de ser deixado numa recolha de lixo separada. Isto é válido para o produto e para todos os acessórios com este símbolo. Os produtos assinalados não podem ser eliminados com o lixo doméstico normal, tendo de ser entregues num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. A reciclagem ajuda a reduzir a utilização de matérias-primas e a preservar o ambiente. Poderá encontrar informações sobre a eliminação e a localização do centro de recolha mais próximo p. ex. junto do departamento de limpeza urbana da sua localidade ou nas Páginas Amarelas.

7.2 Embalagem

Para eliminar a embalagem, observe os regulamentos ambientais do seu país. Na Alemanha, a embalagem deve ser eliminada através de um ponto de recolha do sistema dual (ponto verde).

8. Dados técnicos

Tensão nominal:	230 V~/50 Hz
Potência nominal:	1.300 W
Classe de protecção:	I

CE

9. Garantia

A garantia para o seu aparelho tem uma duração de 3 anos a partir da data da compra. O direito à garantia extingue-se, no caso de uma ligação errada, utilização de peças de terceiros, desgaste normal, aplicação de força excessiva, tentativas próprias de reparação ou utilização indevida. O aparelho foi produzido em conformidade com directivas rigorosas da qualidade e verificado antes do fornecimento.

Se, no entanto, houver falhas de funcionamento, contacte primeiro o serviço de assistência técnica.

Não envie aparelhos sem consultar o nosso serviço de assistência técnica.

Para garantir uma resposta rápida ao seu pedido, tenha o comprovativo de compra e o número do artigo (do aparelho em questão: SRGS 1300 A1) à mão.

Para fazer uso da garantia e no caso de perguntas técnicas, dirija-se por favor ao nosso hotline:

00800/4212 4212
(Segunda a sexta-feira
das 09:00 às 17:00 horas MEZ)

Contents

1. Appliance description 30
2. Part names (see foldout page) 30
3. Safety information. 31
4. Before using for the first time 33
5. Operation 34
6. Cleaning 36
7. Disposal 37
8. Technical data 37
9. Warranty 38

1. Appliance description

1.1 Intended purpose

The raclette with stone grill plate SilverCrest SRGS 1300 A1 is suitable for grilling and cooking food.
Only use the raclette grill indoors, never use outside.
The appliance must not be used for thawing, warming or drying items.

This product is intended for use in private households and is not suitable for commercial purposes.

1.2 Scope of supply

- 1 raclette grill
- 1 stone grill plate
- 1 grill plate
- 8 raclette pans
- 8 wooden spatulas
- 1 set of user instructions

2. Part names (see foldout page)

1 Stone grill plate
2 Grill plate
3 Indicator light
4 Handles
– to avoid burns, only hold the appliance by the handles
5 "ON" switch and temperature regulator
6 Base section
7 Raclette pans
8 Wooden spatula

3. Safety information

3.1 Explanation of terms

The following keywords are used in these user instructions:

Warning!
High risk: ignoring this warning could result in a risk to life and limb.

Caution!
Medium risk: ignoring this warning may result in damage.

Note:
Low risk: points to be noted when handling the appliance.

3.2 General information

- Please read these user instructions carefully before use. They are a constituent part of the appliance and must be kept to hand at all times.
- Use the appliance only for the purpose described (see "1.1 Intended purpose" on page 30).
- To prevent damage, check that the mains voltage required (see type plate on the appliance) is compatible with your mains voltage.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or lack of knowledge, unless either supervised by a person responsible for their safety or given instructions on the use of the appliance by such a person. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Please note that any claim under the warranty or for liability will be invalid if accessories are used that are not recommended in these user instructions, or if original spare parts are not used for repairs. This also applies to repairs undertaken by unqualified persons. You will find the service address in „9. Warranty" on page 38.
- If the appliance should develop a fault during the warranty period, it may only be repaired by our Service Centre. Otherwise all claims under warranty are null and void. You will find the service address in „9. Warranty" on page 38.
- To ensure you can intervene promptly if a fault occurs, never leave the appliance unsupervised during operation.
- Ensure that it is not possible for anyone to trip over or to get caught up in or step on the mains cable and injure themselves.
- The appliance may only be used on a firm, level, dry and non-flammable surface. This will prevent it from tipping over, sliding or setting fire to the surface and causing damage.
- Maintain a distance of at least 50 cm from other objects to prevent them from catching fire.
- The appliance must not be placed on hot stoves, put in a hot oven or set up in the vicinity of gas heaters and on-demand water heaters, as this could cause damage.
- Only use implements made from wood or heat-resistant plastic. Metal implements may damage the coated surface of the grill plate **2** and the raclette pans **7**.
- Never cut food up on the grill plate **2** or stone grill plate **1** as the plates could become damaged.

- Do not leave empty raclette pans **7** on the plates while the appliance is heating up or during use. Overheating may result in damage to the non-stick coating.
- Surface cleaners may contain ingredients that could attack and cause the rubber feet to perish. In this case, use a fireproof mat..
- Do not place any items on the appliance.

3.3 Protection against electric shock

Warning! The following safety information is intended to protect you against electric shock.

- The appliance must not under any circumstances be used if it is damaged. Have the device repaired in such cases by a qualified specialist. You will find the service address in „9. Warranty" on page 38.
- If the mains cable for this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a person with similar qualifications in order to avoid a hazard.
- Water or other liquids must never be allowed to enter the appliance. For this reason:
  – never use it outdoors
  – never immerse it in liquids
  – never place liquid-filled objects, e.g. pans, on the appliance
  – never use in very humid environments.

  If liquid should enter the appliance, unplug the mains plug immediately and have the appliance repaired by a qualified technician. You will find the service address in „9. Warranty" on page 38.
- The appliance must be connected up to a mains socket with earthing contact.
- Avoid using extension cables. An extension cable may only be used under very specific conditions:
  – the extension cable must be suitable for the current rating of the appliance;
  – the extension cable must be routed across surfaces or the floor (not allowed to hang in mid air); ensure the cable is out of the reach of children and does not pose a tripping hazard;
  – never use a damaged extension cable;
  – do not connect any other appliances to the mains socket as this could overload the mains supply (do not use multi-sockets).
- The appliance must not be operated with an external time switch or separate remote control system, such as a wireless remote control socket.
- Do not touch the grill, the mains cable or the mains plug with wet hands.
- Always unplug the mains cable by pulling out the plug. Never pull on the cable to remove the plug.
- Never carry the appliance by the mains cable.
- Ensure that the mains cable is not kinked, twisted or crushed.
- Fully unwind the mains cable during use to avoid overheating and scorching.
- Keep the mains cable away from hot surfaces, such as cooker hotplates.
- Always turn the temperature regulator **5** to "0" before pulling the plug out of the wall socket so that the appliance is switched off and no heavy current is flowing.
- If you are not going to use the appliance for a while, remove the plug from the wall socket. This is the only way to

ensure that the machine is completely free of current.

- If the appliance is connected to the mains it may be damaged by lightning during thunderstorms.

3.4 Protection against scalds and burns

Warning! Hot surfaces and boiling fat can cause injuries. Please note therefore:

- The metallic surfaces of the appliance can get hot. Only hold the appliance by the handle **4**.
- Do not move the appliance while in use and do not touch the base section **6**, the grill plate **2** or the stone grill plate **1**. These get very hot when the appliance is in use. This will ensure you avoid sustaining any burns.
- Use oven gloves when cooking food at high temperature. Otherwise, splashed fat could cause burns.
- Do not use the appliance without the grill plate **2** or stone grill plate **1**. Otherwise, the heating elements will be exposed posing a risk of severe burns if touched.
- Always allow the appliance to cool down before cleaning.
- If fat on the appliance catches fire **do not use water to extinguish the fire!** There is a risk of explosion or electric shock. Instead, use a fire blanket or other appropriate method.
- Never use the appliance near curtains and other flammable materials. If the grilled food catches fire, the flames could easily spread to other objects.

3.5 For the safety of your child

Warning! Children are often unaware of danger and are injured as a result. Please note therefore:

- Only allow children to use this appliance under the supervision of an adult.
- Ensure the appliance is always kept out of the reach of children.
- Ensure that children cannot pull the appliance down onto themselves with the cable.
- Ensure that the packing foil does not become a deadly trap for a child. Packing foils are not toys.

4. Before using for the first time

During manufacture, many parts are given a thin film of protective oil. Before using the appliance for the first time, heat it up without any food so that any residues can evaporate.

Note: When heating up for the first few times a slight smell may be produced. Make sure the room is adequately ventilated.

1. Take the appliance and all the accessory parts out of the packaging.
2. Check that the appliance shows no signs of damage.
3. Remove any labels or stickers (but **not** the type plate on the underside).
4. Clean the appliance before using it for the first time. Observe the information in the section entitled „6. Cleaning" on page 36.
5. Select a location that is firm, level and not flammable. Maintain a distance of approx. 50 cm from other objects.

6. Turn the temperature regulator **5** to "0".
   This switches the appliance off.
7. Plug the mains plug into a suitable mains socket that corresponds to the technical data.
8. Turn the temperature regulator **5** to **MAX**.
   The indicator lamp **3** lights up and the appliance heats up.
9. Leave the appliance switched on for around 10 - 15 minutes.
10. Switch the appliance off by turning the temperature regulator **5** to "0".
11. Take out the mains plug and allow the appliance to cool down.
12. Clean the appliance again. Observe the information in the section entitled „6. Cleaning" on page 36.

5. Operation

5.1 Preparing the appliance

1. Select a location that is firm, level and not flammable. Maintain a distance of approx. 50 cm from other objects.
2. Turn the temperature regulator **5** to "0".
   This switches the appliance off.
3. Grease the raclette pans lightly **7** on the inside.
   Note: Use kitchen paper dipped in a little cooking oil.
4. Lightly grease the top surface of the stone grill plate **1** and grill plate **2**.
   Note: Do not use too much oil as this could catch fire and burn. Spread the oil carefully using a cooking brush or kitchen paper.
5. Place the stone grill plate **1** and grill plate **2** on the appliance.
   Note: The grooves on the stone grill plate **1** must face up. The grill plate **2** can be used on both sides.
6. Plug the mains plug into a suitable mains socket that corresponds to the technical data.
7. Turn the temperature regulator **5** clockwise to **MAX**.
   The indicator lamp **3** lights up and the appliance heats up.
8. Allow the appliance heat up for around 10 minutes.
   Note: If you wish to use the stone grill plate **1**, it may take longer to heat up.

The appliance is now ready to use.

5.2 Regulating temperature, switching on and off

The best cooking temperature depends chiefly on the type of food being cooked.

1. To turn the appliance on, turn the temperature regulator **5** one notch clockwise towards **MAX**.
   The indicator lamp **3** lights up and the appliance heats up. The indicator lamp **3** goes off once the set temperature has been reached.
2. If the temperature is too low and it is taking too long to cook, turn the temperature regulator **5** one notch towards **MAX**.
   Note: When maintaining a steady temperature to reheat food the indicator lamp will always show **3**.

3. If the temperature is too high, turn the temperature regulator **5** one notch towards "0".
4. To turn the appliance off, turn the temperature regulator **5** one notch anticlockwise towards "0".
5. Remove the plug from the mains socket after use. This is the only way to ensure that the machine is completely free of current.

5.3 Preparing the raclette

1. Fill the raclette pans **7** with your chosen ingredients.

   Caution! Do not overfill the pans **7**, otherwise the ingredients could be too thick and could burn.
2. Put the raclette pans **7** on the grill in the recesses.
3. Remove the raclette pans **7** from the appliance as soon as the ingredients are cooked.
4. Slide the contents of the raclette pan **7** onto a plate using the wooden spatula **8** and enjoy.

   Note: As the raclette pans **7** have an anti-stick coating, they do not require oiling before each use.

5.4 Grilling with the grill pan

The grill plate **2** is for grilling meat, sausages, fruit and vegetables.

5.5 Grilling with the stone grill plate

Notes:

- If you have already lightly oiled the stone grill plate **1** (see section 5.1 on page 7), do not use any additional fat or oil when using the stone grill plate 1 for grilling.
- As the stone grill plate **1** gets very hot and retains a lot of heat, it is well suited to meat.
- The stone grill plate **1** is especially well suited to steaks, fried meats, sausages, gammon and poultry.
- The stone grill plate **1** may change colour slightly over time. This will not effect the performance.
- The stone grill plate **1** takes some time to become hot enough. You can shorten this time by preheating the stone grill plate in the oven.

Warning! The preheated stone grill plate **1** is hot. Therefore, take care not to burn yourself on it. Use oven gloves or cloths to touch it.

1. Place food to be grilled on the stone grill plate **1**.
2. Turn the meat once depending on how you like it cooked and let it cook through.

Note: Meat should only be turned once. Constant turning can lead to dry, tough results.

5.6 Tips and hints

- The basic recipe for raclette is: a few thin slices of boiled potato topped with vegetables, meat or sausage, topped with a slice of cheese.
- Do not be afraid to try out any recipe ideas you may have.
- Season and flavour your dishes as you wish.
- The following cheeses are well suited to raclette: Raclette, Appenzeller, Emmenthal and Tilsit.
- Where possible, prepare all ingredients before the meal. However, do not wash

and cut the ingredients too early, as the goal is to keep them fresh.
- Chopped ingredients should be cut to the same size, so that they cook in the same time.
- Use ingredients with short cooking times, where possible.
- Vegetables can also be pre-cooked, e.g. on the stone grill plate **1**.
- Do not lay the ingredients too thickly onto the grill, as it gives off a lot of heat, and the vegetables should remain fresh.
- When grilling sausages, prick them beforehand so they do not burst and squirt fat.
- When grilling meat on the stone grill plate **1** a sprinkling of salt on the stone before cooking prevents the meat from sticking. This does not replace seasoning the meat.
- Vegetables, if cut thinly, will cook very successfully on the stone grill plate **1**.
- The grill plate **2** is very well suited to cooking and pre-cooking vegetables. This leaves the stone grill plate **1** free for meat or fish.

6. Cleaning

Warning! To avoid the danger of an electric shock or damage:
–Remove the plug from the mains socket before starting to clean the appliance.
–Never immerse the appliance in water, and protect it from splashes and water droplets.
–Before cleaning, allow the appliance to cool down to avoid the risk of burns. This may take up to 30 minutes in the case of the stone grill plate **1**.

Caution! Never use abrasive, corrosive or caustic cleaning materials. This may damage the appliance and the coated surface of the grill plate **2** and raclette pans **7**.

Note: Don't wait too long to wash after cooling so that the food remains don't dry on and become difficult to remove.

6.1 Cleaning the base section

1. Clean the base section **6** with a damp cloth. A little washing-up liquid may also be used.
2. Wipe off with fresh water.
3. Do not use the machine again until it is fully dry.

6.2 Cleaning the stone grill plate, grill plate and accessories

Warning! The stone grill plate **1** retains heat for a long time. Take care not to burn yourself on the grill plate.

Caution! Don't put the hot stone grill plate **1** in washing up water. The temperature shock could make the stone grill plate crack.

1. Clean the stone grill plate **1**, grill plate **2**, raclette pans **7** and wooden spatula **8** in warm water by hand.
2. If heavily soiled, leave parts to soak in warm water for about 20 – 30 minutes. You could add a few drops of mild washing-up liquid.
3. Carefully dry all parts after cleaning.

Notes:
- A soft, non-scratch sponge may also be used to clean the stone grill plate **1**.

- To prevent unwanted odours such as fish smells, rub the stone grill plate **1** down with lemon juice.

7. Disposal

7.1 Appliance

The symbol with the crossed-out rubbish bin on wheels means that within the European Union, the product must be disposed of to a sorted rubbish collection. This applies to the product and all accessories which are marked with this symbol. Marked products must not be disposed of via the regular domestic waste but must be handed in to a recycling centre for electrical or electronic devices. Recycling helps to reduce the use of raw materials and to relieve the environment. You can obtain information about disposal and the location of your nearest recycling centre from your local waste management service, for example, or Yellow Pages.

7.2 Packaging

If you wish to discard the packaging, please observe the applicable environmental regulations in your country. In Germany, you should dispose of the packaging via the Dual Recycling System (Grüner Punkt).

8. Technical data

Rated voltage:	230 V~/50 Hz
Rated power:	1,300 W
Protection class:	I

CE

9. Warranty

The warranty for your appliance is valid for 3 years from the date of purchase. The warranty does not cover damage resulting from improper connection, the use of another manufacturer's parts, normal wear and tear, the use of force, improper use, or attempts to carry out repairs yourself. The appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and checked before leaving the factory.

Nonetheless, should operational faults occur, please contact the Service Centre first.

Please do not send in any appliance before contacting our Service Centre.

To enable us to process your request quickly, please have ready your proof of purchase and the product number (for this appliance: SRGS 1300 A1).

Please contact our service hotline for guarantee claims and technical matters:

00800/4212 4212
(Monday to Friday between
8 a.m. and 4 p.m.)

Inhalt

1. Gerätebeschreibung 39
2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite) 39
3. Sicherheitshinweise 40
4. Vor dem ersten Gebrauch 43
5. Bedienen 43
6. Reinigen 46
7. Entsorgung 46
8. Technische Daten 47
9. Garantie 47

1. Gerätebeschreibung

1.1 Verwendungszweck

Der Raclette-Grill mit Steinplatte SilverCrest SRGS 1300 A1 ist zum Grillen und Garen von Speisen geeignet.
Verwenden Sie den Raclette-Grill ausschließlich innerhalb Ihres Haushaltes und niemals im Freien.
Das Gerät darf nicht zum Auftauen, oder zum Erwärmen oder Trocknen von Gegenständen benutzt werden.

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

1.2 Lieferumfang

- 1 Raclette-Grill
- 1 Steinplatte
- 1 Grillplatte
- 8 Raclette-Pfännchen
- 8 Holzspatel
- 1 Bedienungsanleitung

2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)

1 Steinplatte
2 Grillplatte
3 Betriebsanzeige
4 Griffe
– das Gerät sollte nur hier angefasst werden, um Verbrennungen zu vermeiden
5 Einschalter und Temperaturregler
6 Unterteil
7 Raclette-Pfännchen
8 Holzspatel

3. Sicherheitshinweise

3.1 Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Bedienungsanleitung:

Warnung!
Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Vorsicht!
Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Hinweis:
Geringes Risiko: Sachverhalte, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

3.2 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie vor dem Gebrauch bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung. Sie ist Bestandteil des Gerätes und muss jederzeit verfügbar sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den beschriebenen Verwendungszweck (siehe „1.1 Verwendungszweck“ auf Seite 39).
- Überprüfen Sie, ob die erforderliche Netzspannung (siehe Typenschild am Gerät) mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt, um eine Beschädigung zu verhindern.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bitte beachten Sie, dass jeglicher Anspruch auf Garantie und Haftung erlischt, wenn Zubehörteile verwendet werden, die nicht in dieser Bedienungsanleitung empfohlen werden oder wenn bei Reparaturen nicht ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die durch nichtqualifizierte Personen durchgeführt werden. Die Service-Adresse finden Sie in „9. Garantie” auf Seite 47.
- Bei eventuellen Funktionsstörungen während der Garantiezeit darf die Instandsetzung des Gerätes nur durch unser Service-Center erfolgen. Ansonsten erlischt jeglicher Garantieanspruch. Die Service-Adresse finden Sie in „9. Garantie” auf Seite 47.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt, um rechtzeitig einschreiten zu können, falls Funktionsstörungen auftreten.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann und sich dabei verletzt.
- Das Gerät darf ausschließlich auf einem festen, ebenen, trockenen und nicht brennbaren Untergrund aufgestellt werden, um zu verhindern, dass es umkippt, verrutscht oder die Unterlage Feuer fängt und dadurch Schaden entsteht.
- Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm zu anderen Gegenständen ein, damit diese kein Feuer fangen können.
- Das Gerät darf nicht auf heiße Herdplatten gestellt, in den heißen Backofen

geschoben oder in der Nähe von Gas- und Durchlauferhitzern aufgestellt werden, da dies zu Beschädigungen führen könnte.

- Verwenden Sie nur Besteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Besteck aus Metall könnte die beschichtete Oberfläche der Grillplatte **2** sowie der Raclette-Pfännchen **7** beschädigen.
- Schneiden Sie niemals auf der Grillplatte **2** oder der Steinplatte **1**, da diese dadurch beschädigt werden könnten.
- Lassen Sie beim Aufheizen und im Betrieb keine leeren Raclette-Pfännchen **7** im Gerät. Durch die Überhitzung könnte die Antihaft-Beschichtung beschädigt werden.
- Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Pflegemittel für Ablageflächen Bestandteile enthalten, die die Gummifüße angreifen und aufweichen. Verwenden Sie in diesem Fall eine feuerfeste Unterlage.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

3.3 Schutz vor elektrischem Schlag

Warnung! Die folgenden Sicherheitshinweise sollen Sie vor einem elektrischen Schlag schützen.

- Wenn das Gerät beschädigt ist, darf das Gerät keinesfalls benutzt werden. Lassen Sie das Gerät in diesem Falle von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Service-Adresse finden Sie in „9. Garantie" auf Seite 47.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- In das Gerät dürfen keinesfalls Wasser oder andere Flüssigkeiten eindringen. Daher:
  - niemals im Freien einsetzen
  - niemals in Flüssigkeit tauchen
  - keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände, z.B. Töpfe, darauf stellen
  - niemals in sehr feuchter Umgebung einsetzen.

  Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerät gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Service-Adresse finden Sie in „9. Garantie" auf Seite 47.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Netzsteckdose mit Schutzkontakten (Schuko) an.
- Die Benutzung von Verlängerungskabeln sollten Sie vermeiden. Sie ist nur unter ganz bestimmten Voraussetzungen gestattet:
  - das Verlängerungskabel muss für die Stromstärke des Gerätes geeignet sein
  - das Verlängerungskabel darf nicht „fliegend" verlegt sein: es darf nicht zur Stolperfalle werden oder von Kindern erreichbar sein
  - das Verlängerungskabel darf keinesfalls beschädigt sein
  - es dürfen keine weiteren Geräte als dieses Gerät an der Netzsteckdose angeschlossen werden, da es sonst zu einer Überlastung des Stromnetzes kommen kann (Verbot von Mehrfachsteckdosen!).
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, wie zum Beispiel einer Funksteckdose, betrieben werden.
- Fassen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.

- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker heraus. Ziehen Sie niemals am Netzkabel selber.
- Tragen Sie das Gerät nie am Netzkabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nie geknickt oder gequetscht wird.
- Wickeln Sie das Netzkabel im Betrieb vollständig ab, um eine Überhitzung und Durchschmoren zu verhindern.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Flächen (z.B. Herdplatte) fern.
- Drehen Sie den Temperaturregler **5** immer auf „0" bevor Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, damit das Gerät ausgeschaltet ist und kein hoher Strom fließt.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur dann ist das Gerät völlig stromfrei.
- Bei einem Gewitter kann das am Stromnetz angeschlossene Gerät durch Blitzschlag beschädigt werden.

3.4 Schutz vor Verbrühungen und Verbrennungen

Warnung! Heiße Oberflächen und heißes Fett können zu Verletzungen führen. Beachten Sie daher:

- Die metallischen Oberflächen des Gerätes können heiß werden. Fassen Sie daher das Gerät ausschließlich an den Griffen **4** an.
- Stellen Sie das Gerät während der Benutzung nicht um und berühren Sie nicht das Unterteil **6**, die Grillplatte **2** sowie die Steinplatte **1**. Diese sind während der Benutzung sehr heiß. So vermeiden Sie Verbrennungen.
- Verwenden Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie Speisen mit hoher Temperatur garen. Fettspritzer können sonst zu Verbrennungen führen.
- Verwenden Sie das Gerät nie ohne die Grillplatte **2** sowie die Steinplatte **1**. Sonst würden die glühenden Heizelemente freiliegen und könnten bei Berührung schwere Verbrennungen verursachen.
- Lassen Sie das Gerät stets abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Sollte sich Fett auf dem Gerät entzünden, **löschen Sie es auf keinen Fall mit Wasser!** Es besteht die Gefahr einer explosionsartigen Verpuffung oder eines elektrischen Schlages. Decken Sie stattdessen das Gerät ab, z.B. mit einer Löschdecke.
- Verwenden Sie das Gerät nie in der Nähe von Gardinen und anderen brennbaren Materialien. Sollte sich das Grillgut entzünden, könnten so die Flammen leicht auf andere Gegenstände überspringen.

3.5 Zur Sicherheit Ihres Kindes

Warnung! Kinder können Gefahren oft nicht richtig einschätzen und sich dadurch Verletzungen zuziehen. Beachten Sie daher:

- Dieses Produkt darf nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwendet werden.
- Achten Sie sorgfältig darauf, dass sich das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern befindet.
- Achten Sie darauf, dass Kinder niemals das Gerät am Netzkabel herunterziehen können.
- Achten Sie darauf, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird. Verpackungsfolien sind kein Spielzeug.

4. Vor dem ersten Gebrauch

Bei der Produktion bekommen viele Teile einen dünnen Ölfilm zu ihrem Schutz. Betreiben Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch ohne Gargut, damit eventuell vorhandene Rückstände verdampfen können.

Hinweis: Bei den ersten Aufheizvorgängen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Sorgen Sie deshalb für eine ausreichende Belüftung.

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, dass das Gerät keine Beschädigungen aufweist.
3. Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber, aber **nicht** das Typenschild auf der Unterseite.
4. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung. Beachten Sie hierzu die Hinweise in dem Kapitel „6. Reinigen" auf Seite 46.
5. Wählen Sie einen Standort, der fest, eben und unbrennbar ist. Halten Sie dabei einen Abstand von ca. 50 cm zu anderen Gegenständen ein.
6. Drehen Sie den Temperaturregler **5** auf „0".

   Damit ist das Gerät ausgeschaltet.
7. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose, die den technischen Daten entspricht.
8. Drehen Sie den Temperaturregler **5** auf die Stufe **MAX**.

   Jetzt leuchtet die Betriebsanzeige **3** und das Gerät heizt auf.
9. Lassen Sie das Gerät etwa 10 – 15 Minuten eingeschaltet.
10. Schalten Sie das Gerät wieder aus, indem Sie den Temperaturregler **5** auf „0" drehen.
11. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
12. Reinigen Sie das Gerät erneut. Beachten Sie hierzu die Hinweise in dem Kapitel „6. Reinigen" auf Seite 46.

5. Bedienen

5.1 Gerät vorbereiten

1. Wählen Sie einen Standort, der fest, eben und unbrennbar ist. Halten Sie dabei einen Abstand von ca. 50 cm zu anderen Gegenständen ein.
2. Drehen Sie den Temperaturregler **5** auf „0".

   Damit ist das Gerät ausgeschaltet.
3. Ölen Sie die Raclette-Pfännchen **7** von innen leicht ein.

   Hinweis: Benutzen Sie dazu ein Küchentuch, auf das Sie etwas Speiseöl geträufelt haben.
4. Ölen Sie die Steinplatte **1** sowie die Grillplatte **2** auf der Oberseite leicht ein.

   Hinweis: Nehmen Sie nicht zu viel Öl, da dieses einbrennen könnte. Verteilen Sie das Öl sorgfältig mit einem Backpinsel oder Küchenpapier.
5. Setzen Sie die Steinplatte **1** sowie die Grillplatte **2** auf das Gerät.

Hinweis: Die Fettrinne der Steinplatte **1** muss nach oben zeigen. Die Grillplatte **2** kann beidseitig verwendet werden.

6. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose, die den technischen Daten entspricht.
7. Drehen Sie den Temperaturregler **5** im Uhrzeigersinn auf **MAX**.

   Die Betriebsanzeige **3** leuchtet und das Gerät wird aufgeheizt.
8. Lassen Sie das Gerät etwa 10 Minuten vorheizen.

   Hinweis: Wenn Sie die Steinplatte **1** verwenden wollen, kann sich die Aufheizzeit verlängern.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

5.2 Temperatur regeln, ein- und ausschalten

Die optimale Temperatur hängt vor allem von den verwendeten Lebensmitteln ab.

1. Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Temperaturregler **5** im Uhrzeigersinn ein Stück in Richtung **MAX**.

   Die Betriebsanzeige **3** leuchtet und das Gerät wird aufgeheizt. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Betriebsanzeige **3**.
2. Wenn die Temperatur zu niedrig ist und das Garen zu lange dauert, drehen Sie den Temperaturregler **5** ein Stück in Richtung **MAX**.

   Hinweis: Immer, wenn nachgeheizt wird, um die Temperatur zu halten, leuchtet die Betriebsanzeige **3**.
3. Sollte die Temperatur zu hoch sein, drehen Sie den Temperaturregler **5** ein Stück in Richtung „0“.
4. Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Temperaturregler **5** gegen den Uhrzeigersinn auf „0“.
5. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur so ist das Gerät völlig stromfrei.

5.3 Raclette zubereiten

1. Füllen Sie die Raclette-Pfännchen **7** mit den gewünschten Zutaten.

   Vorsicht! Befüllen Sie das Raclette-Pfännchen **7** nicht zu hoch, da die Zutaten sonst zu dicht an den Grill kommen und verbrennen könnten.
2. Stellen Sie das Raclette-Pfännchen **7** in das Gerät in die dafür vorgesehenen Vertiefungen.
3. Nehmen Sie das Raclette-Pfännchen **7** aus dem Gerät, sobald die Zutaten gar sind.
4. Schieben Sie den Inhalt des Raclette-Pfännchens **7** mit einem Holzspatel **8** auf einen Teller und lassen Sie es sich schmecken.

   Hinweis: Da das Raclette-Pfännchen **7** eine Antihaft-Beschichtung hat, muss es nicht vor jeder weiteren Portion erneut eingefettet werden.

5.4 Grillen mit der Grillplatte

Die Grillplatte **2** dient vor allem dazu, Fleisch, Würstchen, Obst und Gemüse zu grillen.

5.5 Braten mit der Steinplatte

Hinweise:

- Wenn Sie die Steinplatte **1** bereits leicht eingeölt haben (siehe Abschnitt 5.1 auf Seite 43), verwenden Sie kein zusätzliches Fett oder Öl, wenn Sie die Steinplatte **1** zum Braten benutzen.

- Da die Steinplatte **1** sehr heiß wird und viel Wärme speichert, gelingt besonders Fleisch sehr gut.
- Besonders geeignet ist die Steinplatte **1** für Steaks, Kurzgebratenes, Würstchen, Speck und Geflügel.
- Die Steinplatte **1** kann im Laufe der Zeit die Farbe etwas verändern. Dies bedeutet keine Beeinträchtigung der Funktion.
- Die Steinplatte **1** benötigt einige Zeit, um ausreichend heiß zu werden. Sie können die Zeit abkürzen, wenn Sie die Steinplatte im Backofen vorheizen.

Warnung! Die vorgeheizte Steinplatte **1** ist heiß. Achten Sie daher darauf, sich nicht an ihr zu verbrennen. Benutzen Sie Küchenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen.

1. Legen Sie das Gargut zum Anbraten auf die Steinplatte **1**.
2. Wenden Sie das Fleisch einmal, je nach Geschmack früher oder später, und lassen es zu Ende garen.

Hinweis: Fleisch sollte nur einmal gewendet werden. Ständiges Hin- und Herwenden führt zu einem trockenen, zähen Ergebnis.

5.6 Tipps und Kniffe

- Das Grundrezept für Raclette ist: einige dünne Scheiben Pellkartoffeln, darauf Gemüse, Wurst oder Fleisch, darüber eine Käsescheibe legen.
- Ihrer Fantasie bei Rezepten sind keine Grenzen gesetzt.
- Würzen und salzen Sie nach Geschmack.
- Als Käse sind besonders geeignet: Raclette-Käse, Appenzeller, Emmentaler oder Tilsiter.
- Bereiten Sie möglichst vor dem Essen schon alle Zutaten vor. Waschen, putzen und schneiden Sie die Zutaten aber auch nicht zu früh, damit sie frisch bleiben.
- Kleingeschnittene Zutaten sollten ungefähr gleich groß sein, damit sie etwa gleichzeitig gar werden.
- Verwenden Sie möglichst Zutaten mit einer kurzen Garzeit.
- Gemüse können Sie auch vorgaren, z.B. durch braten auf der Steinplatte **1**.
- Stellen Sie die Zutaten nicht zu dicht an das Gerät, da dieses viel Wärme abgibt und die Zutaten frisch bleiben sollen.
- Beim Grillen oder Braten von Würstchen sollten Sie diese vorher anstechen, damit sie nicht platzen und Fett verspritzen.
- Beim Braten von Fleisch auf der Steinplatte **1** verhindert etwas Salz, das Sie zuvor auf die Steinplatte **1** gestreut haben, dass das Fleisch festklebt. Dies ersetzt nicht die Würzung des Fleisches.
- Gemüse kann, in dünne Scheiben geschnitten, sehr gut auf der Steinplatte **1** gegart werden.
- Zum Vorgaren und Garen von Gemüse eignet sich auch die Grillplatte **2** sehr gut. Dann ist die Steinplatte **1** frei für Fisch oder Fleisch.

6. Reinigen

Warnung! Um die Gefahr eines elektrischen Schlages oder einer Beschädigung zu vermeiden:
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser ein und schützen Sie es vor Spritz- und Tropfwasser.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen soweit abkühlen, dass keine Verbrennungsgefahr mehr besteht. Dies kann bei der Steinplatte **1** bis zu 30 Minuten dauern.

Vorsicht! Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät sowie die Antihaft-Beschichtung der Grillplatte **2** und der Raclette-Pfännchen **7** beschädigt werden.

Hinweis: Warten Sie nach dem Abkühlen nicht zu lange mit dem Reinigen, damit die Essensreste nicht festtrocknen und sich dann nur noch schwer entfernen lassen.

6.1 Unterteil reinigen

1. Reinigen Sie das Unterteil **6** mit einem feuchten Lappen. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

6.2 Steinplatte, Grillplatte und Zubehör reinigen

Warnung! Die Steinplatte **1** hält relativ lange die Hitze. Achten Sie daher darauf, sich nicht an ihr zu verbrennen.

Vorsicht!
Geben Sie die heiße Steinplatte nicht ins Spülwasser. Der Temperaturschock könnte die Steinplatte zerspringen lassen.

1. Reinigen Sie Steinplatte **1**, Grillplatte **2**, Raclette-Pfännchen **7** und die Holzspatel **8** in warmem Spülwasser von Hand.
2. Bei hartnäckigen Verkrustungen lassen Sie die Teile etwa 20 – 30 min in warmem Wasser einweichen. Dem Wasser können Sie etwas mildes Spülmittel zugeben.
3. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung sorgfältig ab.

Hinweise:
- Um die Steinplatte **1** zu reinigen, können Sie auch einen weichen, nicht kratzenden Schwamm zu Hilfe nehmen.
- Um unerwünschte Gerüche, z.B. Fischgeruch, zu beseitigen, reiben Sie die Steinplatte **1** mit Zitronensaft ab.

7. Entsorgung

7.1 Gerät

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen

Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und zur Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z.B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

7.2 Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land. Entsorgen Sie die Verpackung in Deutschland über eine Sammlung des Dualen Systems (Grüner Punkt).

8. Technische Daten

Nennspannung:	230 V~/50 Hz
Nennleistung:	1.300 W
Schutzklasse:	I

CE

9. Garantie

Die Garantie für Ihr Gerät beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Bei falschem Anschließen, Verwenden von Teilen fremder Hersteller, normalem Verschleiß, Gewalteinwirkung, eigenen Reparaturversuchen oder unsachgemäßer Benutzung entfällt der Garantieanspruch. Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien produziert und vor der Auslieferung überprüft.

Sollten dennoch Funktionsfehler auftreten, rufen Sie bitte zuerst das Service-Center an.

Bitte senden Sie keine Geräte ohne Rücksprache mit unserem Service-Center ein.

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, halten Sie bitte den Kaufbeleg sowie die Artikelnummer (für dieses Gerät: SRGS 1300 A1) bereit.

Service-Adresse:
Docdata e-business GmbH
HOYER Handel Service
Sonnenhügel 1
37296 Eschwege
Tel.: 089/32 94 03 30
(Montag – Freitag
von 09:00 bis 17:00 Uhr MEZ)

Österreich und Schweiz:

Für die Garantieabwicklung und bei technischen Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicehotline: 00800/4212 4212
(Montag – Freitag
von 09:00 bis 17:00 Uhr MEZ)